

# Schwarzbrotknödel

nach Christina Scheffler "Kistla"

Zutaten:

**Für 4 Personen**

Perfekt um altem Brot neues Leben einzuhauchen!

Das alte Brot in Würfel schneiden und trocknen lassen.

400 g getrocknetes Schwarzbrot

300 -330 ml warme Milch

3 Eier

Butter zum anbraten

1 Zwiebel

1 Großes Bund Petersilie

Salz

Muskat

Zubereitung:

Das Brot in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen. 20 Minuten ruhen lassen, bei Bedarf mehr Milch zugeben. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken und in etwas Butter in der Pfanne anschwitzen. Zu dem Brot geben. Den Semmelteig mit den Händen vermischen und die Eier dazu geben. Mit Salz und Muskat würzen. Die Teigmasse auf ein Geschirrtuch verteilen und fest aufrollen! Die Enden mit einer Schnur verknoten und das Ganze im Wasserbad 45 Minuten leicht köcheln lassen. Aus dem Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

Schmeckt super zu Braten, Spargel, Röstgemüse oder Asiagemüse.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de